

**SEMAINE
NATIONALE
DES HLM**



Mon HLM
comme
je le rêve

du 4 au 12 juin 2016

TOUR(S)HABITAT organise deux événements majeurs autour de la thématique « Être acteur d'une société qui change »

➔ **Un concours de dessins intitulé : « Mon HLM comme je le rêve »**

Ce concours de dessins sera l'occasion pour TOUR(S)HABITAT d'interroger les locataires et les salariés de l'Office en abordant des sujets tels que :

- Comment améliorer votre cadre de vie ?
- Comment imaginez-vous votre résidence du futur ?
- Quels sont les équipements dont vous rêvez ?

A vos crayons ! On compte sur votre créativité !

ATTENTION :

- un seul dessin est autorisé par personne,
- envoi de votre dessin avant le **2 mai 2016**.

Retrouvez tous les renseignements pour participer ainsi que le règlement du concours sur : www.tours-habitat.fr

➔ **Une exposition de photographies sur le «savoir-faire» de TOUR(S)HABITAT**

A découvrir gratuitement du 6 au 10 juin à la Galerie Neuve du Sanitas.

Cette exposition illustrera les innovations et les sites symbolisant le changement et la transition. Les dessins des participants seront également exposés.

Lettre éditée par TOUR(S)HABITAT

1, rue Maurice Bedel
37033 Tours cedex 1
Tél. 02 47 60 13 00

Directeur de la publication : Grégoire Simon
Conception : Double V

Illustrations et textes : TOUR(S)HABITAT - Marion.
Impression : Imprimerie Graphival.

ISSN 1272 - 8942 • Dépôt légal à parution

Document imprimé sur du papier participant à la gestion durable des forêts.



TOUR(S)HABITAT
Développer & Aménager au Service des Habitants

Contrôler sa consommation d'eau : ça coule de source !

Après l'installation de compteurs individuels d'eau chaude et d'eau froide sur l'ensemble de son patrimoine, TOUR(S)HABITAT met à disposition de ses locataires des bornes tactiles dans chacune de ses Antennes de quartier :

- Antenne Nord (4, esplanade François Mitterrand),
- Antenne Ouest (31, rue des Tanneurs),
- Antenne Sud (6, allée Monterverdi),
- Antenne Centre (1, rue Maurice Bedel),

➔ **Bornes tactiles : votre consommation en un clic !**

Depuis décembre 2015, vous pouvez à l'aide de ces bornes tactiles, suivre votre consommation d'eau personnelle. Munis de vos identifiants communiqués par courrier, il vous suffit de cliquer sur l'icône du prestataire de compteur d'eau concerné, pour voir apparaître le détail de votre consommation.

Cela permet donc à tous ceux qui n'ont pas de connexion internet chez eux, de consulter leur consommation d'eau en temps réel. Il est même possible de se créer des alertes mails ou SMS, de manière à être prévenu en cas de fuite ou de surconsommation, en fixant notamment un seuil mensuel personnalisé.

Cet outil permet également de comparer la consommation d'eau mensuelle et annuelle, d'observer les tendances de consommation par exemple, et de voir si l'on utilise plus d'eau en été qu'en hiver, ou bien encore d'évaluer cette consommation par une

PAGE QUARTIER(S)

N° 44 TOURS OUEST - Avril 2016



équivalence en nombre de baignoires. Cette image permet de mieux se rendre compte de la quantité d'eau consommée.

➔ **Portail ISIHABITAT**

Pour les locataires des quartiers NORD et OUEST, l'utilisation de la borne est simple : il suffit de cliquer sur l'icône du portail ISIHABITAT et grâce aux identifiants qui ont été transmis par courrier, une vue synthétique du logement et des consommations d'eau du mois en cours s'affiche. Le tout est expliqué à l'aide d'une flèche indiquant la progression de la consommation. La flèche rouge ou verte signifiant une hausse ou une baisse de vos consommations.

➔ **Portail WEBCONSO**

Pour les quartiers SUD et CENTRE, l'utilisation du portail WEBCONSO est un peu plus complexe : un

code composé de quatre groupes de cinq chiffres a été envoyé aux locataires par courrier afin qu'ils puissent créer un compte sur : www.ista-webconso.fr (La création de ce compte nécessite de disposer d'un adresse email). Cette démarche effectuée, il faut alors confirmer les informations relatives à votre logement et remplir votre profil locataire. Cela donne l'accès au tableau de bord des consommations d'eau, à la consommation journalière, avec des comparatifs, et des conseils écogestes.

ATTENTION : le personnel de chaque Antenne de TOUR(S)HABITAT n'a pas connaissance des identifiants. Il faut donc les conserver précieusement. En cas de problème, le personnel vous apportera son aide afin d'obtenir un nouveau code.



Le restaurant pédagogique : un atout pour les élèves d'Albert Bayet



Ouvert à tous sur simple réservation, le restaurant pédagogique « l'Atout-cœur » du Lycée professionnel Albert Bayet offre du lundi au vendredi des menus gastronomiques confectionnés par les élèves de la section restauration.

Une pratique professionnelle qui entraîne les apprentis à devenir de futurs chefs, barmans ou maîtres d'hôtel.

Ce jeudi matin, l'agitation règne dans le restaurant pédagogique « l'Atout-cœur » du lycée Albert Bayet à Tours. Sous les regards aiguisés de leurs professeurs, les élèves doivent se préparer à accueillir leurs premiers clients, pour le service de midi. En salle, Lisa concocte trois cocktails qui seront proposés au choix, aux clients. Ils pourront ainsi choisir entre un Florida sans alcool teinté de grenadine, assez frais grâce à l'orange et au citron, un Pink Lady ou un simple Vouvray pétillant. Pendant le repas, elle va successivement préparer les cocktails, enregistrer les bons des clients puis s'activer au bar pour servir le café et ranger la verrerie. Alors qu'elle finit ses derniers préparatifs, Dylan et Quentin dressent les tables. Bientôt, un groupe d'élèves se presse autour du professeur. Attentifs, ils assistent à une démonstration de steak au poivre flambé qu'ils vont devoir réaliser eux-mêmes devant le client.

Leur professeur confie *"on explique aux élèves une façon de travailler. A eux ensuite, de s'adapter en fonction des établissements où ils seront embauchés"*. Ce matin, la prestation des élèves sera notée pour l'évaluation du trimestre.

En cuisine, Margaux revêt aujourd'hui le rôle de commis et travaille avec sa brigade afin d'assurer les vingt-neuf couverts du midi. *"On est à la fois chef, plongeur et commis"* explique t-elle. Cette rotation des rôles permet aux élèves de s'entraîner et de se former aux métiers qu'ils pratiqueront demain.

Après que l'élève-chef et le professeur aient présenté les travaux pratiques du jour et les techniques de réalisation du royal de foie gras avec crème de céleri et petits croutons, Margaux se jette à l'eau.

Aujourd'hui, le menu à dix-huit euros comprendra un amuse-bouche, une mise en bouche, une entrée, un plat et un dessert. Les élèves en classe terminale peuvent compter sur l'appui de leurs camarades de la mention complémentaire dessert qui assureront la tarte tatin salée betterave et ricotta.

Grâce à cette pratique professionnelle et à l'apprentissage du relationnel client, Margaux, Lisa, Dylan et les autres ont déjà des préférences pour l'année prochaine. Lisa envisage de travailler à Paris pour l'hôtel Meurice qu'elle a visité avec sa classe peu de temps auparavant. Margaux hésite entre un BTS ou une mention complémentaire dessert. Dylan souhaite poursuivre en BTS et son camarade a un faible pour la mention complémentaire barman *"On y apprend la mixologie du bar : l'art de confectionner et de vendre un cocktail, d'en connaître les produits et les techniques de réalisation"* précise t-il. En attendant, ils ont encore beaucoup à faire et l'heure tourne...

INFOS PRATIQUES

Restaurant d'Application Gastronomique l'Atout-Cœur
Lycée des Métiers Albert-Bayet
9, rue du Commandant Bourgoin - 37058 TOURS

Ouvert tous les jours du lundi au vendredi le midi, le mardi soir, sauf vacances scolaires et périodes de stages.

Réservations via l'application IResto (lien sur le site <http://www.bayet.org>) ou en contactant Agnès Delaunay au :

Tél. 02 47 77 12 39 du lundi au vendredi, de 9h30 à 14h30

Heures d'arrivée au Restaurant :

Midi entre 12h00 et 12h30 - Soir entre 19h00 et 19h30

Menus proposés dans l'application IResto.